

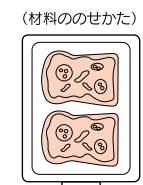


ピザトースト

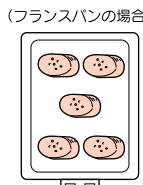
材 料	食パン(6枚切)	2枚
	サラミ	
	ピザ用ソース	などお好みの具を
	ピザ用チーズ	
	ピーマン	

- ①食パンにピザ用ソースをぬり、お好みの具をのせてピザ用チーズをかけます。
- ②①をプレートにのせ〈上火:強、下火:強で約4分30秒〉焼きます。

予 熱	火 力	時 間
なし	上火:強 下火:強	約4分30秒



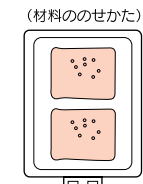
※食パンのかわりにフランスパンを使ってもよいでしょう。



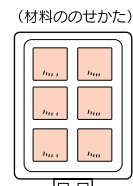
トースト

- ①〈上火:強、下火:強で約1分〉予熱したプレートに食パンをのせ〈上火:弱、下火:強で約3分〉焼きます。

予 熱	火 力	時 間
上火:強 下火:強 で約1分	弱 強	約3分



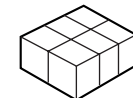
予 熱	火 力	時 間
なし	弱 強	約5分



土佐豆腐

材 料	豆腐	1丁
	薄力粉	適宜
	卵	1個
	糸がきかつお	適宜
	サラダ油	大さじ1
	だし汁	200cc
	うすくちしょうゆ	30cc
	④みりん	大さじ2
	塩	少々
	酒	大さじ1

- ①豆腐の水気をきって、6個に切っておきます。
- ②①に薄力粉、卵、糸がきかつおをつけます。
- ③プレートに油を薄くぬり薄力粉を軽くふってから②をのせ、サラダ油大さじ1をかけて〈上火:弱、下火:強で約5分〉焼きます。
- ④④を一煮立ちさせてかけ汁をつくります。
- ⑤お好みに応じて、青じそのせん切り、おろし生姜、かいわれ菜をそえます。

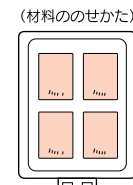


豆腐ステーキ

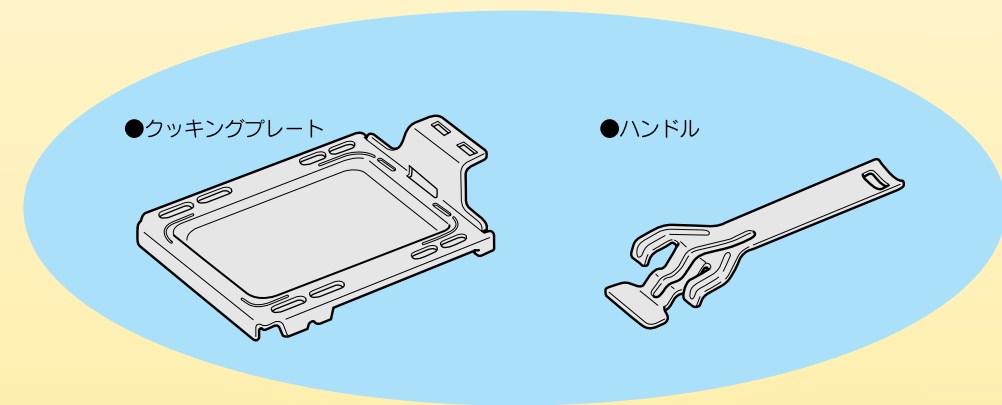
材 料	豆腐	1丁
	塩、こしょう	少々
	片栗粉	適宜
	サラダ油	大さじ1/2
	きのこ類(しめじ、えのきだけ、生しいたけ)	適宜
	赤唐辛子	1本
	にんにく	1/2かけ
	水	100cc
	サラダ油	大さじ1 1/2
	しょうゆ	小さじ2
	オイスターソース	小さじ1
	片栗粉	適宜
	水	適宜
	砂糖、塩、こしょう	少々

- ①豆腐の水気をきって、4個に切っておきます。
- ②きのこ類を適当な長さに切り、にんにくは薄切りにします。赤唐辛子は水につけておきます。
- ③器にスープの素を入れ、水、しょうゆ、オイスターソース、酒、砂糖を加えて混ぜ合わせます。片栗粉は水で溶きます。
- ④フライパンにサラダ油を入れにんにく、赤唐辛子、きのこ類を炒めます。そこへ③のたれを加え、ひと煮立ちさせ水溶き片栗粉を加えてとろみをつけます。
- ⑤豆腐に塩、こしょうをふってから片栗粉をまぶします。
- ⑥プレートに油を薄くぬり薄力粉を軽くふってから⑤をのせ、サラダ油大さじ1/2をかけて〈上火:強、下火:弱で約8分〉焼きます。
- ⑦出来上がった⑥をかけます。

予 熱	火 力	時 間
なし	強 弱	約8分



リンナイ 水無両面焼用 クッキングプレート RCP-62V COOK BOOK



- グリル皿には水を入れないで使用してください。
- 記載の火力・時間は目安です。材料の量や好みにより調節してください。

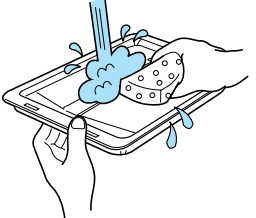


安全上のご注意 必ずお守りください

警告

■グリルを続けて使用する場合は、そのつどグリル皿にたまった脂などを取り除く
また使用後も必ず掃除する

グリル皿にたまった脂が過熱されて発火し、グリル排気口より炎が出ることがあります。なおグリル皿には何も入れないでください。

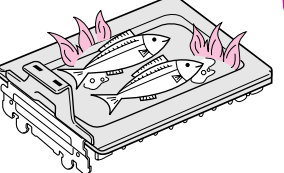


脂を取り除く

注意

■クッキングプレートの上で魚焼きや油物料理をしない

脂がたまり発火する原因になります。



❌

■クッキングプレートを取り出すときは付属のハンドル以外は使用しない

使用中、使用直後は高温になっていますので、やけどをする原因になります。必ず付属のハンドルを使って取り出してください。



❌

■調理時は焼きすぎない

火災の原因になります。



❌

■クッキングプレートをコンロで使用しない

このクッキングプレートはグリル専用ですので、コンロで使用しないでください。故障の原因になります。

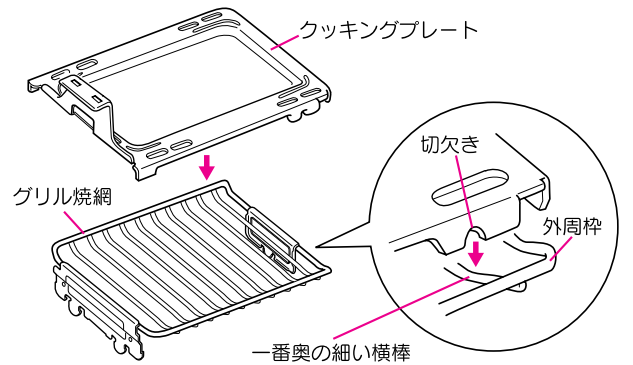


❌

使いかた (グリルの使用方法については、機器付属の取扱説明書をよく読んでください。)

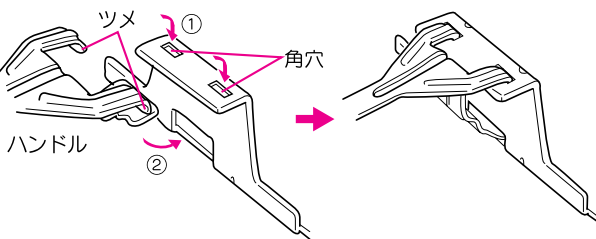
●クッキングプレートのセット

図のようにグリル焼網の一番奥の細い横棒にクッキングプレートの切欠きが合うようにセットします。そして前後左右にがたつきがないことを確認します。



●クッキングプレートの取り出しかた

図のようにハンドルのツメをクッキングプレートの角穴に差し込み(図中①)、水平にたおします。(図中②)そして確実にセットされたことを確認してから取り出します。



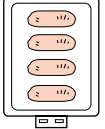
お手入れのしかた

●中性洗剤を含ませたスポンジ・やわらかい布でお手入れした後水洗いし、乾いた布でふきとります。汚れがひどい場合は、中性洗剤で汚れた部分を湿らせておき、お手入れした後水洗いし乾いた布でふきとります。
※クッキングプレートはアルミ製ですので中性洗剤以外のものを使用すると変色(黒ずみ等)の原因になります。食器洗い乾燥機を使って洗浄する場合も食器洗い乾燥機用アルカリ性洗剤は使用しないでください。



予 熱	火 力		時 間
	上火	下火	
なし	弱	弱	8分

(材料のせかた)



スイートポテト

材 料	さつまいも(約160g)	2本
	砂糖	30g
	無塩バター	10g
	卵黄	1/2個
	生クリーム	大さじ1 1/2
	牛乳	50cc
	バニラエッセンス	少々
	ドリュール	
	卵黄	1/2個
	みりん	小さじ1
	アルミケース(スイートポテト型)	4個

- ①さつまいもは、コンロで蒸しておき、皮をむいて熱いうちに裏ごしします。
- ②鍋に①と裏ごししたさつまいもを入れて弱火にかけよく練ります。
- ③アルミケースに②を詰め形を整え、表面にドリュールをぬりプレートにのせ(上火:弱、下火:弱で8分)焼きます。

ピッツア

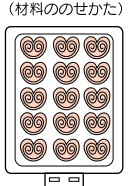
材 料	〈ピッツア約3枚分〉	
	強力粉	50g
	薄力粉	50g
	ドライイースト	3g
	塩	1g
	オリーブオイル	20cc
	水	50cc
	オリーブオイル、ピザソース、ピザ用チーズ	
	玉ねぎの薄切り、ピーマンの輪切り、じゃがいものスライス、サラミのスライスなど	
	好みの具を。	

- ①強力粉と薄力粉をボールに入れ、塩を加えて軽く混ぜます。
- ②①にドライイーストを入れます。さらに、オリーブオイルを少しずつたらしながら入れ、続いて水を一気に加えます。
- ③生地がまとまったら、平らな台に取り手のひらで押すようにこねます。
- ④さらに、90度ずつ回しながら手前に折り込んで練ります。これを何度も繰り返して、生地の表面がなめらかになるまで練ります。
- ⑤ひとまとめに丸めたら、ボールに入れラップをかけ室温で25～30度で約1時間ほどねかせ発酵させる。(発酵後の生地は2～3倍ほどに膨らみ、指でガス抜きをします。)
- ⑥発酵した生地を3等分し(1個約50g)、プレートの大きさまで麺棒で伸ばします。
- ⑦伸ばした生地にオリーブオイルを塗ります。次にピザソースを広げ好みの具とチーズをのせます。
- ⑧(上火:強、下火:強で約2分)予熱した後、プレートの上のせた生地をのせ(上火:強、下火:強で4分)焼きます。



予 熱	火 力		時 間
	上火	下火	
なし	強	弱	約3分

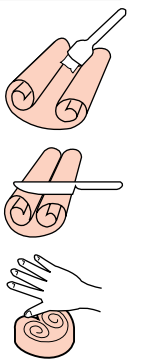
(材料のせかた)



パイ(パルミエ)

材 料	パイシート(市販のもの)	1枚
	グラニュー糖	適宜
	卵	1/2個
	アルミはく	

- ①パイシートをひろげ卵をぬり、グラニュー糖を好みに応じてふりかけます。
- ②そのまま両端からゆるくすき間をつくるように巻き、卵をぬって両方を合わせます。
- ③冷蔵庫で5分間ねかせて1cm幅に切り、切り面を手で軽くおさえ表面に卵を薄くぬります。
- ④プレートにバターを薄くぬり薄力粉を軽くふったプレートに③をのせます。
- ⑤④のプレートをグリル焼網の上にセットしアルミはくの覆いかぶせて(上火:強、下火:弱で約3分)焼いた後アルミはくをとり、(上火:強、下火:弱で約3分)焼きます。
- ⑥出来上がったパイに、グラニュー糖を好みに応じてふりかけます。



ロッククッキー

材 料	〈約30個分〉	
	無塩バター	50g
	砂糖	50g
	卵	1/2個
	バニラエッセンス	少々
	板チョコ	50g
	クルミ	20g
	薄力粉	100g
	アルミはく	

- ①卵とバターは室温にもどし、薄力粉はふるっておきます。
- ②チョコレートとクルミは荒く刻んでおきます。
- ③バターをクリーム状に練り砂糖を2～3回に分けて加え、泡立て器で白っぽくなるまでよく混ぜます。
- ④卵を割りほぐし入れ、バニラエッセンスを加えさらに泡立て器で全体をよく混ぜます。①の粉を加え、ゴムベラでさっくりと混ぜ②を入れて軽く混ぜます。
- ⑤バターを薄くぬり薄力粉を軽くふったプレートに④をスプーンで形を整えながらのせます。
- ⑥⑤のプレートをグリル焼網の上にセットしアルミはくの覆いかぶせて(上火:強、下火:弱で約3分)、アルミはくをとり、(上火:弱、下火:弱で約3分30秒)焼きます。



予 熱	火 力		時 間
	上火	下火	
なし	強	弱	約3分

(材料のせかた)

